Bedienungsanleitung
BETA-Heißluftofen
Seite 1 bis 23

D/A/CH

Instruction manual
BETA Convection oven
from page 25 to 47

GB/UK

Mode d'emploi
Four à convection BETA
de page 49 à page 71

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Heteluchtoven BETA
blz. 73 t/m 95

NL/B

Instrukcja obsługi
Piec konwekcyjny BETA
strony od 97 do 119

PL

V1/0411

Heißluftöfen für Snack und Gastronomie
Convection oven for food service applications
Fours à convection pour bars et restaurants
Heteluchtovens voor snackbar en gastronomie
Piece konwekcyjne dla barów i gastronomii

AB 3120
206.771

AB 4230
106.773

AB 423V0
206.773

AB 4330
106.785

AB 433V0
206.774

AB 433VT0
206.777

Bäckerei/Laden-Backöfen
Ovens for bakeries / shops
Fours à convection pour boulangeries / magasins
Bakovens voor bakkerij en winkel
Piece do piekarni / sklepów

AB 523V0
206.781

AB 364V0
106.790

AB 464V0
106.777

AB 664V0
206.796

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit **4**
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Bedienung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7**
4.1 Eigenschaften der Heißluftöfen 7
4.2 Technische Angaben 8-9

5. Installation und Bedienung **10**
5.1 Sicherheitshinweise 10
5.2 Installation des Gerätes 11-13
5.3 Bedienung 14-22

6. Reinigung und Wartung **22**
6.1 Sicherheitshinweise 22
6.2 Reinigung 22
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 23

7. Entsorgung **23**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU:

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-Vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialen dem Recycling zu.

Prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Eigenschaften der Heißluftöfen

- Ausführung innen und außen: Edelstahl
- Temperatur-Drehregler: 0 – 270 °C
- Zeitschaltuhr: 0 – 60 Minuten
- Für GN-Behälter oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Abstand zwischen den Blechen: 70 – 80 mm
- Garraumbeleuchtung
- Tür mit Doppelscheibe
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wasseranschluss 3/4 Zoll
- Abgerundete Backkammer
- leicht verständliche Symbole für einfache Bedienung

4.2 Technische Angaben

Heißluftöfen für Snack und Gastronomie

Bezeichnung	**BETA-Heißluftöfen**		
Modell:	**AB 3120**	**AB 4230** **mit Grill**	**AB 423V0** **mit Grill und Beschwadung**
Artikel-Nr.:	**206.771**	**106.773**	**206.773**
Einschübe:	3 x 1/2 GN	4 x 2/3 GN	4 x 2/3 GN
Abstand zwischen den Blechen:	70 mm		
Temperaturbereich:	0° – 270°C		
Zeiteinstellung:	0 – 60 Minuten		
Anschlusswert:	2,5 kW / 1 NAC 230 V		
Wasseranschluss:	–	–	3/4“
Abmessungen (B x T x H mm):	585 x 670 x 420	650 x 710 x 500	650 x 710 x 500
Gewicht:	25 kg	30 kg	30 kg
Zubehör:	2 Roste, 2 Backbleche		

Bezeichnung	BETA-Heißluftöfen		
Modell:	**AB 4330**	**AB 433V0** **mit Beschwadung**	**AB 433VT0** **mit Wassertank**
Artikel-Nr.:	**106.785**	**206.774**	**206.777**
Einschübe:	4 (330 x 460 mm)	4 (330 x 460 mm)	4 (330 x 460 mm)
Abstand zwischen den Blechen:	80 mm		
Temperaturbereich:	0° – 270℃		
Zeiteinstellung:	0 – 60 Minuten		
Anschlusswert:	3,3 kW / 1 NAC 230 V		
Wasseranschluss:	–	3/4“	–
Abmessungen (B x T x H mm):	650 x 770 x 500	650 x 770 x 500	650 x 770 x 580
Gewicht:	30 kg	30 kg	31 kg
Zubehör:	2 Roste, 2 Backbleche		

Bäckerei/Laden-Backöfen

Bezeichnung	BETA-Heißluftöfen	
Modell:	**AB 523V0** **mit Beschwadung**	**AB 364V0** **mit Beschwadung**
Artikel-Nr.:	**206.781**	**106.790**
Einschübe:	5 x 2/3 GN	3 x 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen:	75 mm	80 mm
Temperaturbereich:	0° – 270℃	
Zeiteinstellung:	0 – 60 Minuten	
Anschlusswert:	3,3 kW /1 NAC 230 V	4 kW /3 NAC 400 V
Wasseranschluss:	3/4“	3/4“
Abmessungen (B x T x H mm):	635 x 770 x 685	760 x 955 x 460
Gewicht:	50 kg	40 kg
Zubehör:	2 Roste, 2 Backbleche	3 Backbleche

Bezeichnung	**BETA-Heißluftöfen**	
Modell:	**AB 464V0** **mit Beschwadung**	**AB 664V0** **mit Beschwadung**
Artikel-Nr.:	**106.777**	**206.796**
Einschübe:	4 x 600 x 400 mm	6 x 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen:	80 mm	80 mm
Temperaturbereich:	0° – 270℃	
Zeiteinstellung:	0 – 60 Minuten	
Anschlusswert:	6,6 kW / 3 NAC 400 V	9,2 kW / 3NAC 400 V
Wasseranschluss:	3/4“	3/4“
Abmessungen (B x T x H mm):	760 x 955 x 540	965 x 830 x 770
Gewicht:	50 kg	70 kg
Zubehör:	4 Backbleche	4 Backbleche

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

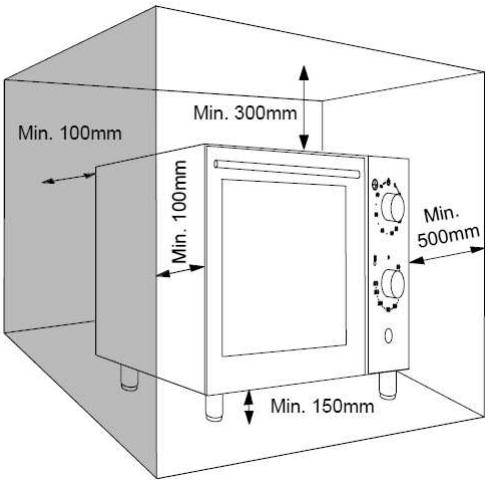
5.2 Installation des Gerätes

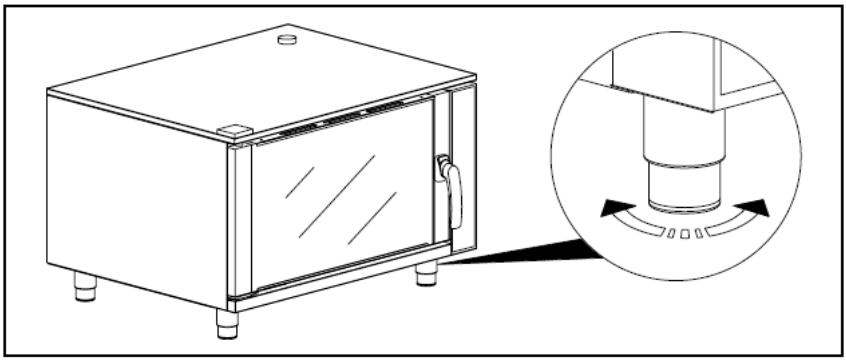
ACHTUNG!

Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf. Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube, die die Dämpfe aus dem Raum heraus nach außen leiten kann.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Wände oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen.
- Einen Abstand von mindestens 300 mm von der Decke einhalten, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.
- Um die Installierung und die Wartungsarbeiten zu ermöglichen, muss ein Abstand von mindestens 500 mm (siehe Abb. rechts) zwischen der rechten Seitenwand des Gerätes und der Wand oder angrenzenden Geräten eingehalten werden.
- Halten Sie einen Mindestanstand von 100 mm zur Wand oder anderen Gegenständen links und hinten ein.





- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße, wie auf der Abbildung oben gezeigt, vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigen.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht zum Einbau oder für eine Reihenaufstellung geeignet!

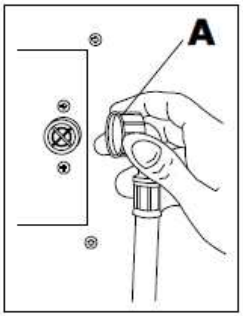
Anschließen

Elektroanschluss

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- In bestimmten Fällen Gerät an ein Potentialausgleichssystem anschließen, dort sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Wasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Den Wasserdruckschlauch an das Anschlussstück (3/4" G) des Gerätes durch Einschrauben des Stutzens anschließen (**A** - Abb. rechts). Das andere Ende des Wasserrohres an das Kaltwassernetz anschließen und einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn zwischenschalten.
- Für eine einwandfreie Funktionsweise des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen in der Garkammer Trinkwasser mit einer Härte von **nicht mehr als 7°dH** zur Verfügung stehen. Bei Wasserhärte **höher als** 7°**dH** **muss** eine Wasser-Enthärtungsanlage installiert werden.



HINWEIS!

Der Fließdruck sollte 2-3 bar betragen. Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Druckminderer

für Heißluftöfen und Kombidämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4 " voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar, Eingangsdruck max. 16 bar
max. Betriebstemperatur 65 ℃

Best.- Nr. 533.051

Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

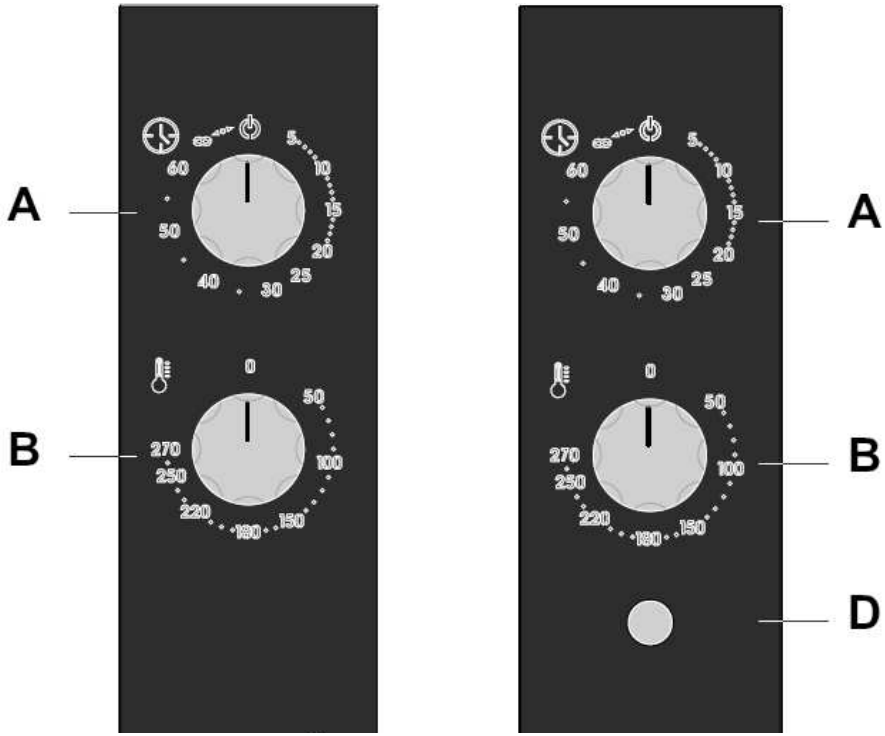
Sicherheitsthermostat in der Garkammer: Im Falle einer Überhitzung der Garkammer spricht dieser an und unterbricht die Stromzufuhr zu den Heizwiderständen.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Ofens beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

5.3 Bedienung

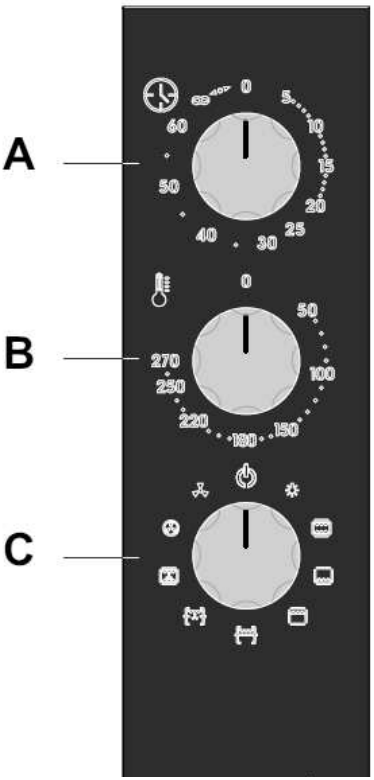
Mechanische Bedienelemente

AB 3120	**206.771**	**AB 433V0**	**206.774**
AB 4330	**106.785**	**AB 364V0**	**106.790**
AB 433VT0	**206.777**	**AB 464V0**	**106.777**

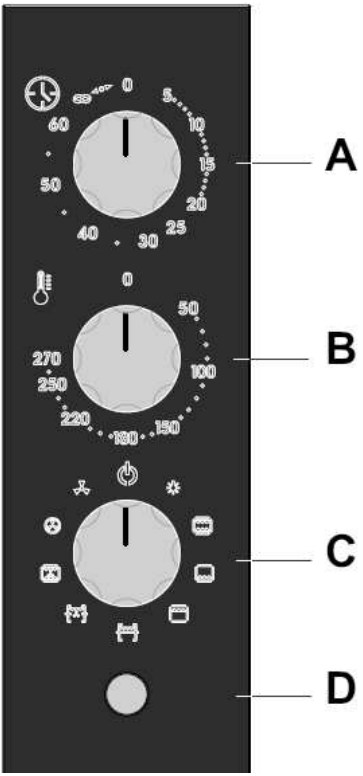


A – Haupt- /Zeit-Drehregler
B – Temperatur-Drehregler
D – Beschwadungstaste

AB 4230 106.773

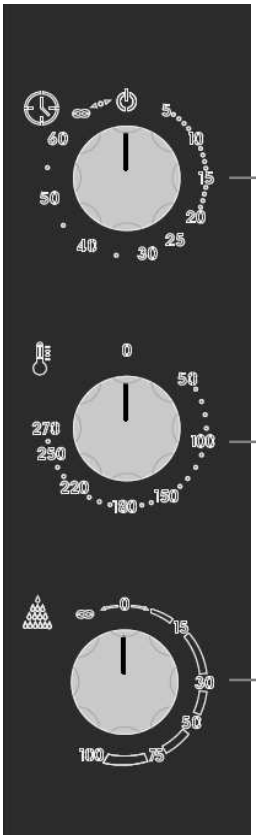


AB 423V0 206.773



A – Haupt- /Zeit-Drehregler
B – Temperatur-Drehregler
C – Multifunktionsregler
D – Beschwadungstaste

AB 523V0 206.781
AB 664V0 206.796



A – Haupt- /Zeit-Drehregler
B – Temperatur-Drehregler
E – Dampf-Drehregler

Garvorgang im Heißluftofen

Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt mithilfe der Zirkulation von Heißluft im Inneren des Gerätes. Diese ermöglicht einen gleichmäßigen Garvorgang aufgrund der homogenen Temperaturverteilung.

Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen zubereitet werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe **6.2 „Reinigung“**).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und des Anschlusses an die Wasserversorgung.
- Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Speisen auf.
- Drehen Sie den Haupt-/Zeit-Drehregler im Uhrzeigersinn, um das Gerät in den Betriebsmodus zu bringen.
- Stellen Sie den Haupt-/Zeit-Drehregler auf 60 Minuten und den Temperatur-Drehregler auf 270 ℃ ein.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung, wenn Sie das Gerät das erste Mal aufheizen.
- Lassen Sie danach den Heißluftofen abkühlen.

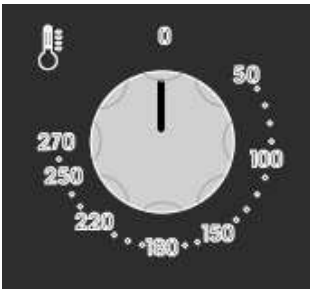
Funktionen der Drehregler und Tasten / Einstellungen

Zeiteinstellungen

- Durch Betätigung des Haupt-/Zeit-Drehreglers im Uhrzeigersinn bringen Sie das Gerät in den Betriebsmodus.
- Mit dem Haupt-/Zeit-Drehregler werden die Garzeiten gewählt. Die Garzeit kann im Bereich von 0-60 Minuten eingestellt werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Sie können den Haupt-/Zeit-Drehregler auch auf Dauerbetrieb stellen, indem Sie diesen nach links auf die Position zwischen „ “ und „ “ drehen. Dann arbeitet der Heißluftofen ohne Zeitvorgaben.

Temperatureinstellungen

Die Temperatur kann im Bereich von 0°C -270°C eingestellt werden. Stellen Sie je nach Garvorgang die gewünschte Temperaturstufe mihilfe des Temperatur-Drehreglers ein.



HINWEIS!

Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30℃ höher als die angegebene Temperatur ein.

Nach Beschickung des Heißluftofens auf die gewünschte Temperatur zurückdrehen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

HINWEIS!

Bei Backwaren ist es besonders wichtig, den Heißluftofen vor der Beschickung vorzuheizen.

Beschwadung

Bei Geräten mit Beschwadung wird das eingespritzte Wasser durch das Lüfterrad an die Heizung verwirbelt, dadurch entsteht Dampf im Garraum.

HINWEIS!

Die Beschwadung <u>immer</u> erst dann einleiten, wenn der Garraum heiß ist.

In der Regel ist eine kurze Beschwadung am Anfang des Garvorgangs ausreichend.

Die Beschwadung kann nur punktuell genutzt werden.

Die Beschwadung ist speisenabhängig.

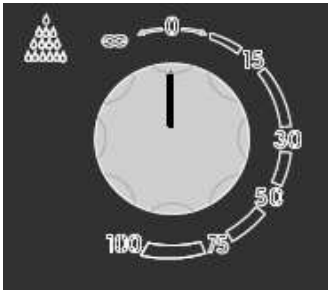
Die **Beschwadung** folgender Modelle wird manuell über die **<u>Beschwadungstaste</u>** gesteuert:

206.773, 206.774, 106.790, 106.777.

HINWEIS!

Die Beschwadungstaste braucht nur kurz gedrückt werden, da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Heißluftofens sammelt.

Die **Beschwadung** folgender Modelle wird automatisch über den **Dampf-Drehregler** gesteuert:



206.781, 206.796.

Mit dem Dampf-Drehregler können Sie die Intensität des Dampfes (**- 100 %**) regulieren, um ein optimales Back-/ Garergebnis zu erzielen.

Drehen Sie den Dampf-Drehregler auf die gewünschte Position.

Durch Drehen des Dampf-Drehreglers **gegen den Uhrzeigersinn** auf Position **„ “** wird eine manuelle Beschwadung ermöglicht.

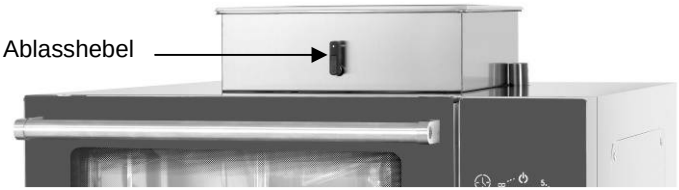
Die Wasserzufuhr läuft so lange, bis der Dampf-Drehregler wieder auf die Position **„0“** zurückgedreht wird.

Wenn Sie den Dampf-Drehregler **im Uhrzeigersinn** drehen, wird die Beschwadung in regelmäßigen Abständen durchgeführt.

Wird keine Beschwadung gewünscht, drehen Sie den Dampf-Drehregler auf die Position **„0“** zurück.

Sondermodell

Der **Heißluftofen 206.777** ist mit einem Wassertank oben für die Beschwadung ausgestattet.



Füllen Sie Wasser in den Wassertank. Öffnen Sie die Wasserzufuhr, indem Sie den Ablasshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung oben –Wasserzufuhr geöffnet).

HINWEIS!
Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermindern, benutzen Sie gefiltertes Wasser!

HINWEIS!
Die Wasserzufuhr nur kurz geöffnet lassen, da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Heißluftofens sammelt.

Funktionseinstellungen

Folgende Modelle sind mit einem **Multifunktionsregler** ausgestattet:

106.773, 206.773

Stellen Sie mit dem **Multifunktionsregler** die verschiedenen Garverfahrensarten (je nach Speisen) ein:

	EIN-/AUS Position
	Garraumbeleuchtung
	Ober-/Unterhitze
	Unterhitze
	Oberhitze
	Grill
	Grill + Ventilator
	Ober-/Unterhitze + Ventilator
	Umluft + Ventilator
	Ventilator

Sicherheitsthermostat

Die Geräte sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet.

Sobald eine zu hohe Temperatur im Garraum entsteht, löst dieser aus und schaltet das Gerät komplett ab.

HINWEIS!

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an den Händler.

Speisen zubereiten

- Stellen Sie eine Zeit von ca. 10 Minuten mit dem Haupt-/Zeit-Drehregler ein.
- Stellen Sie je nach Garvorgang die Temperatur ca. 30℃ höher als die benötigte ein und heizen Sie das Gerät ohne Speisen vor.

HINWEIS!

Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf.
Bei Backwaren ist es besonders wichtig, den Heißluftofen vor der Beschickung vorzuheizen.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Das Gerät ist für die Speisenzubereitung bereit.
- Stellen sie die gewünschten Speisen in den geeigneten GN-Behältern oder auf Backblechen in den Garraum auf die Roste.
- Drehen Sie nach Beschickung des Heißluftofens den Temperatur-Drehregler auf die benötigte Temperaturstufe zurück.
- Stellen Sie die Garzeit mithilfe des Haupt-/Zeit-Drehreglers ein.
- Wählen Sie bei Modellen mit einem Multifunktionsregler die entsprechende Funktion aus.
- Bei Modellen mit Beschwadung betätigen Sie die Beschwadungstaste für einige Minuten oder stellen Sie den Dampf-Drehregler auf die gewünschte Position ein.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit (Zeit-Drehregler auf Position **„0“** zurückgekehrt) schaltet das Gerät automatisch ab.
- Um das Gerät bei Einstellung auf Dauerbetrieb auszuschalten, muss der Haupt-/Zeit-Drehreglers auf Position **„** ⏻ **“** gedreht werden.

Nach dem Betrieb

- Drehen Sie den Temperatur-Drehregler und den Dampf-Drehregler auf die Position **„0“**, den Multifunktionsregler auf die Position **„ ⏻ “.**
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Haupt-/Zeit-Drehregler auf die Position **„ ⏻ “.**
- Schließen Sie die Wasserversorgungshähne (bei Modellen mit Wasseranschluss) .

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- o Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.
- o Zum Reinigen des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel verwenden. Sorgfältig mit klarem Wasser nachwischen und darauf achten, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Danach den Garraum abtrocknen.
- o Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Backofens verursachen.
- o Für die Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl darf **nur Edelstahlwolle** verwendet werden. **Niemals** Bürsten oder Schaber benutzen.
- o Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwenden.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120